

Sardamone aux deux coriandres, petit épeautre et potiron

Ingrédients pour 20 personnes

10 oignons
4 kg gigot d'agneau
Sel, poivre
Saindoux
3 bols coriandre fraîche ciselée selon goût
4 cc coriandre moulue
2 cc girofle moulue
4 cc cannelle moulue
Jus de 4 citrons
1,5 kg carottes râpées (gros)

Faire colorer les oignons avec la viande.

Couvrir d'eau, saler et poivrer.

Cuire à couvert à feu très doux 1h environ.

10 mn avant la fin, ajouter les épices, le jus de citron, les carottes râpées et la coriandre fraîche.

Garniture : Petit épeautre et potiron

Bien rincer 3 kg de petit épeautre, le faire cuire à l'eau (en démarrant à froid) avec les épices (gingembre frais, 10 clous de girofle) 5 oignons, sel et poivre pendant 40 mn.

Laisser reposer quelques minutes avant d'égoutter soigneusement.

Faire cuire le potiron en morceaux à l'eau salée. Vérifier la cuisson, égoutter un maximum, passer au moulin à légumes et remettre sur le feu quelques instants.

Ajouter du safran.

Saupoudrer de coriandre fraîche avant de servir.